

Tämä raportti on syntynyt niistä vaikutelmista, joita saimme matkallamme Prahaan, Wieniin ja Budapestiin 20.—29. 5. 1977. Olemme pyrkineet tarkastelemaan ravintolaelinkeinon tehtävää Prahassa ja Budapestissä sekä joitakin alkoholikaupan ja ravintolaelinkeinon yleispiirteitä Itävallassa. Raportti on kolmen henkilön tekemä, joten siinä on pakostakin kollaasin tuntu.

Praha

Ravintolaelinkeinon tehtävä on syömisen ja juomisen perustarpeen tyydyttäminen. Ravintolat ovat jokaisen tavoitettavissa, ja yleisin tyyppi on ruokaravintola. Minkäänlaista pääsykontrollia emme havainneet. Hinnat ovat hyvin tasaiset, sai sen vaikutelman, että ruoka- ja hintataso on leikattu sekä ylä- että alapäästä. Perustarpeiden tyydyttämistä osoittaa myös ravintolalaitoksen ”värittömyys”. Lähes kaikki ravintolat on standardisoitu; muutama asiakkaista päätellen turistipaikaksi tarkoitettu ravintola kuitenkin löytyi. Nämä ovat Alcron, U Plebana, U Kalicha ja Slavia.

Ravintolalaitoksen toinen tehtävä on tarjota tilat ja mahdollisuus yhdessäololle ja seurustelulle. Miltei jokaisessa ravintolassa tavattiin ”läpileikkaus” koko kansasta — perheitä ja nuoria pareja, lapsia ja vanhuksia, teini-ikäisiä ja keski-ikäisiä.

Ravintoloiden ylätasoa edustavat Alcron ja Jalta. Alcron on Inter-hotelli, jossa on nähtävissä rauhaa, arvokkuutta ja patinaa. Jalta taas on uudemman muodin mukainen hotelliravintola kolmine yökerhoineen: diskontyyppinen, aikuisten tanssit ja varsinainen ohjelmallinen yöklubi, jossa esitettiin vaatimaton ohjelma. Yökerhoihin pääsyn edellytys on pääsymaksu, joka on selvä vero.

Toisen ravintolatyyppin muodostaa ns. kansanravintola, joita on suhteellisen runsaasti. Ruokavalikoima on melko suppea. Ruokalistalla olevista ruokalajeista on ravintolalla tarjottavana yleensä vain osa. Kolmessa, neljässä päivässä on ruokalistan käynyt melko tarkkaan läpi. Porsaanliha on pääasiallinen liharuoka, perunoiden tilalla on joko riisiä tai vehnäleipää. Kulinaarisia nautintoja emme

hakemallakaan löytäneet.

Kolmas ravintoloiden päätyyppi on viinitupa. Näitä on varsinkin vanhassa kaupungissa melko paljon. Tarjolla on oluen lisäksi tšekkiläisiä puna- ja valkoviinejä, joista ainakin valkoviinit ovat täysin laatuun käypä. Oluen kantavierre on 10—18 %, mutta alkoholipitoisuus on melko alhainen, erään lausunnon mukaan 2,5—3,0 %.

Ääripäätä ravintoloiden tyyppivalikoimassa edustavat Prahan rautatieasema ja erään kerrostalon nurkkauksessa toimiva buffetti. Buffetissa tarjotaan kuumia makkaroita ja vermutilla maustettua votkaa. Merkittävää on, että minimiannos on 5 cl — vähempää ei pyynnöstä huolimatta saanut.

Henkilökuntaa on yleensä paljon suomalaisen ravintolaan verrattuna. Ravintoloissa on järjestelmänä, että juomat hoitaa yksi tarjoilija, ruoan toinen ja maksut kerää ravintolan jonkinlainen nokkamies.

Hintataso on ravintoloissa hyvin kohtuullinen, suomalaiseen hintatasoon nähden jopa halpa.

Ravintolahuoneistot ovat yksinkertaisen tehokkaasti suunniteltuja. Erityisesti pisti silmään sanitteittitilojen huono kunto ja heikko ilmastointi, joskus jopa epäsiisteys.

Ravintoloissa ei juuri ole ulkomainoksia. Ravintoloita oli jopa vaikea löytää. Yleensä ne ovat nuhruisempia kuin esim. kauppaliikkeet. Näkee varsin selvästi, että ravintolaelinkeinon ei ole investoitu, vain välttämättömät korjaukset on tehty, ja vanhoissa — jo ennen toista maailmansotaa rakennetuissa — tiloissa toimitaan.

Budapest

Budapestin ravintoloiden funktio eroaa melkoisesti prahalaisten tehtävistä. Heti huomaa, että ravintolan kultivoidut perinteet on pyritty säilyttämään ja että siinä on myös onnistuttu. Elinkeino pyrkii palvelemaan sekä kansainvälistä huippumakua että perustarpeiden tyydyttämistä. Ilahduttavaa on kansallisen perinteen säilyttäminen ja kehittäminen, mitä saa suomalaisesta elinkeinosta hakea; tämä on selvimmin näkyvissä mustalaisorkesterin esiintymisenä kaikentasoisissa ravintoloissa. Myös unkarilainen keittiö takaa kulinaariset nautinnot. Se voittaa

jopa wieniläisen keittiön. Ravintolakäyttäjyminen on varsin lähellä esim. suomalaista. Illalla pukeutuminen osoittaa ravintolassa käynnin olevan valkoisen paidan ja "kravatin" arvoinen.

Sellaista perhepiirissä tapahtuvaa seurustelumuotoa kuin Prahassa emme Budapestissä tavanneet, mutta seurustelu oli kansanravintolassa selvästi näkyvä funktio, mm. siirtyminen pöydästä toiseen ei ole mikään ongelma. Kaiken kaikkiaan ravintolan tehtävä näyttää olevan palvella erilaisia tarpeita vaativasta ylätasoin ravintolasta pistäytymispaikkaan saakka, vaikka selvää jakoa eri tyypeihin ei ole havaittavissa.

Ravintoloiden huippua edustaa hotelli Gellert, Budan puolella lähellä keskustaa. Se on Budapestin maineikkain hotelli, ikää sillä on noin 100 vuotta. Hotelli on modernisoitu, ja se on todella kansainvälinen. Se on ilmeisesti myös Unkarin valtion edustuspaikka, sillä samaan aikaan kuin me Itävallan liittopresidentti oli maassa vierailulla, ja yksi vierailun päätilaisuuksista pidettiin juuri Gellertissä. Gellertissä on hotellin, ravintolan ja juhlakerroksen lisäksi Lobbybar ja yökerho. Yökerhon ilmapäiri on varsin kansainvälinen ja vetävä. Palvelu oli nopeaa, tarjoilijat hoitivat työnsä hyvin eikä hinnoissa ollut kiskomisen makua.

Toinen kansainvälinen hotelli on Astoria, joka on tunnettu hyvästä ruoasta. Astorian yökerho oli hieman nuhruiselta vaikuttava tyyppilinen alansa näyte. Tokajin hinta oli yökerhossa noin nelinkertainen normaalin ravintolan hintaan verrattuna.

Korkeatasoisia ruokaravintoloita edustavat Budan kukkulalla sijaitseva Czardas ja turisteille tuttu Matias Prinzing. Ruoka on unkarilaisen keittiön parhaasta päästä ja palvelu todella hyvää — palvelu oli muuten Unkarissa joka paikassa hyvä. Czardas on kellariravintola, joka toimii kolmessa tasossa. Mustalaisorkesteri liikkui joustavasti paikasta toiseen ja viihdytti vieraita — tunnelma on välitön, ja asiakas tuntee, että häntä todella palvellaan.

Kansanravintola on hyvin lähellä suomalaista: olutta, viiniä, makkaraa ja salaattia. Hinnat ovat halvat, tunnelma on äänekäs, osittain riehakaskin, mustalaisorkesteri soittaa. Matkan ainoat humalaiset tavattiin täältä.

Varsinaisia viinitupia — sellaisia kuin Prahassa — emme Budapestistä löytäneet. Tavallaan pistäytymispaikkana voi mainita keskustan kahvilan, josta sai myös olutta ja viinejä.

Ravintolahenkilökunnan määrässä on havaittavissa sama ilmiö kuin Tšekkoslovakiassakin. Henkilökuntaa on paljon, esim. meikäläisittäin keskikoisessa maaseutubaarissa oli viisi tarjoilijaa. Toisin sanoen itsepalvelu ei ole Unkarissa tämän päivän asia.

Unkari on investoimassa ravintola- ja hotellielinkeinon, tosin hyvin valikoivasti. Näyttää siltä, että investoinnit suunnataan kansainvälisiin yhteyksiin ja turismiin. Tästä on osoituksena Balatonin kaakoisrannalla oleva Siofakin matkailukeskus, jossa näkyivät ehkä parhaiten keskittämisen edut.

Itävalta

Julkinen valta säätelee alkoholikauppaa Itävallasakin, vaikka monopolia ei siellä tunnetakaan. Ja kun monopolia ei ole, on keskitetyn tiedon saanti alkoholiasioista vaikeata. Paikallisen kauppakamarin edustajilta voi kuitenkin saada tietoja.

Kokonaiskulutus absoluuttialkoholina on noin 12 litraa henkeä kohti vuodessa. Kulutusrakteensa valossa Itävalta on melkoinen olutmaa. Oluen kulutus on vuodessa noin 105 litraa asukasta kohti, mikä on lähes yhtä paljon kuin maidon kulutus. Viinin kulutus jää sen sijaan noin 35 litraan. Kun itävaltalaisen oluen alkoholipitoisuus on suhteellisen suuri, muodostaa olut absoluuttialkoholinkulutuksesta suurimman juomaryhmän eli noin 40 %. Seuraavalla sijalla ovat viinit. Väkevien juomien osuus kulutuksesta on noin 25 %.

Alkoholijuomien anniskelu on mahdollista kaikissa ravitsemisliikkeissä. Liikkeen avaamisen edellytyksenä on kuitenkin, että liikkeen harjoittaja omaa riittävän pätevyyden, mikä osoitetaan tietynlaisella todistuksella (Befähigungsnachweis). Tämän todistuksen saa suorittamalla eräiden alan oppilaitosten kurssit tai läpäisemällä erityisen kokeen riittävän alalla hankitun kokemuksen jälkeen. Tällaista pätevyystutkintoa edellytetään saadun lausunnon mukaan myös alkoholijuomien vähittäismyynnissä, mutta tästä emme saaneet kirjallista vahvistusta.

Alkoholin myynti on kielletty päihtyneille ja alle 16-vuotiaille. Päihtyneitä ei katukuvassa näkynyt, ei myöskään ravintoloissa.

Keskeinen alkoholikaupan säätelykeino on verotus. Normaalin lisäarvonveron (18 %) ohella alkoholijuomia räsitetään alkoholiverolla (10 %) ja juomaverolla (10 %). Alkoholiveron tuotto menee valtiolle ja juomaveron tuotto puolestaan kunnille. Lisäksi on oluelle asetettu erillinen 5,5 %:n valmistevero.

Vähittäismyynnissä alkoholijuomien hintataso näytti asettuvan suhteellisen korkealle. Oluen ja viinin osalta liikuttiin lähes Suomen hintatasossa, mutta väkevien juomien kohdalla hinnat jäivät selvemmin jälkeen suomalaisesta tasosta. Silmiinpistävän usein oli alkoholijuomia ja erityisesti niiden alennettuja hintoja esillä näyteikkunoissa.

Wienin ravintolat vaikuttivat pääasiassa samankaltaisilta kuin Helsingin ravintolat. Merkittävän poikkeuksen muodosti kuitenkin Grinzingin alue, joka on suuri turisteille tarkoitettu, lukemattomista viinituvista koostuva ravintola-alue Wienin ulkopuolella. Myös unkarilaistyyppisiä ravintoloita näytti Wienissä olevan suhteellisen runsaasti. Merkille pantavaa oli myös ravintolahenkilökunnan palvelualltius ja ilmeinen työnilo. Henkilökunnan joukossa oli vähäisessä määrin siirtotyöläisiä, lähinnä jugoslaaveja.

Suomalaisia alkoholijuomia löysimme vain yhdestä ravintolasta ja yhdestä vähittäismyymälästä. Kummassakin tapauksessa oli kyse Alkon votkasta. Finlandia Vodkan hinta oli vähittäismyymälässä noin 40 mk.